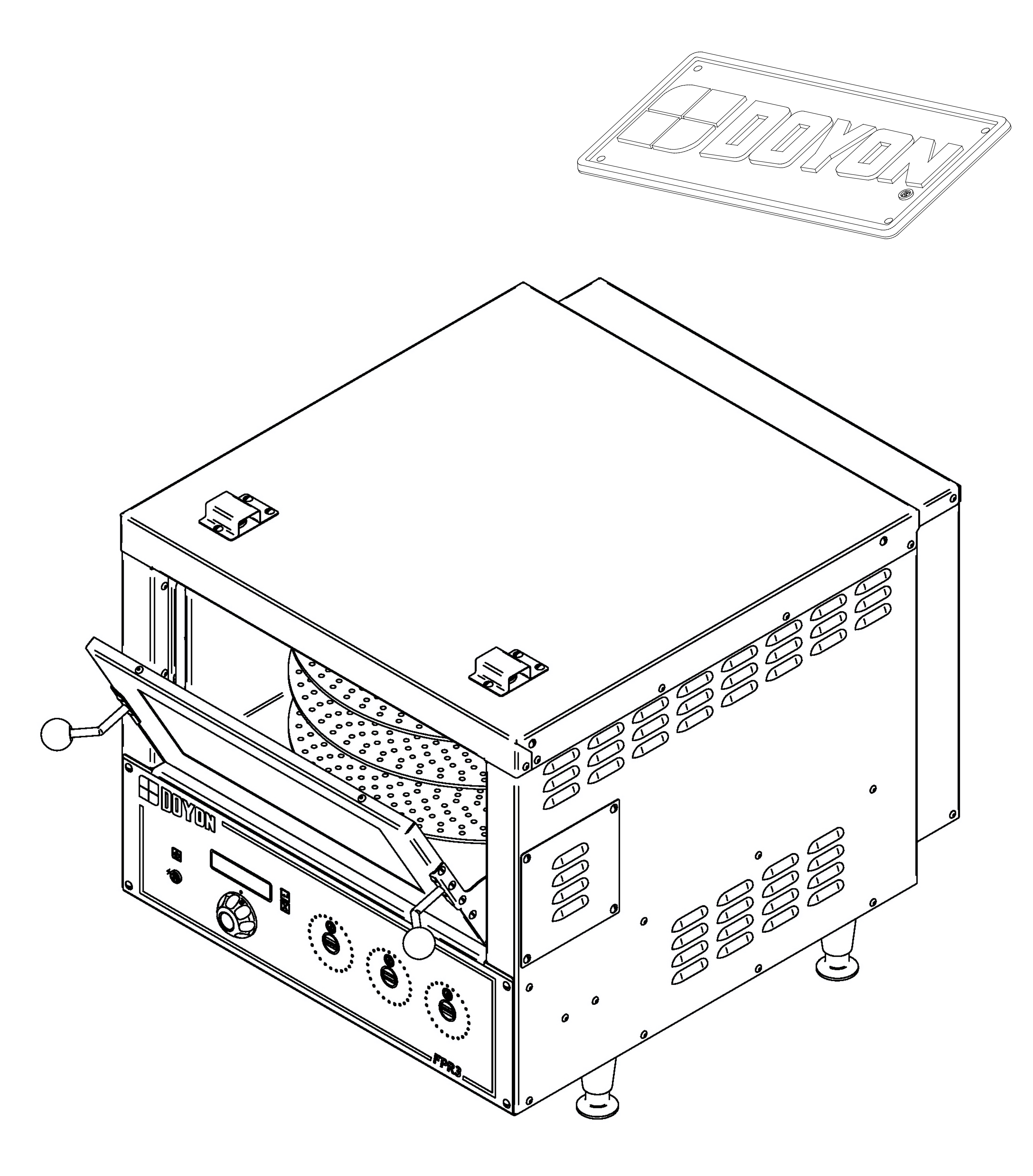


FPR2 & FPR3

Product / *Produit*: ______________________________

Serial number / *Numéro de série*: ______________________________

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
SAVE THESE INSTRUCTIONS

DANGER

TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
CAREFULLY FOLLOW THESE INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENTS

(table des matières :page suivante)

IMPORTANT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS

DANGER

AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION
SUIVRE CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN

TABLE DES MATIÈRES

SECTION A:
DESCRIPTION / *DESCRIPTION*

INTRODUCTION

The manufacturer suggests to read this manual carefully.

This equipment is manufactured with first quality material by experienced technicians. Proper installation and maintenance will guarantee a reliable service for years to come.

A nameplate fixed to the front or right side of the oven specifies the model number, serial number, voltage and amperage.

Drawings and replacement parts numbers are included in this manual. The electrical diagram is affixed in the control panel at the back of the oven.

ATTENTION

DOYON is not responsible for damages to the property or the equipment caused by personnel who is not certified by known organisations. The customer is responsible for finding qualified technicians in electricity and plumbing for the installation of the oven.

CONSTRUCTION

You just bought the most advanced oven in the world, "DOYON" technology at it's best. This oven is manufactured using the highest quality components and material.

The oven gives a perfect uniform baking with its unique Jet Air convection system. The DOYON oven is designed with parts that are easy to find.

SHIPPING

For your safety, this equipment has been verified by qualified technicians and carefully crated before shipment. The freight company assumes full responsibility concerning the delivery in good condition of the equipment in accepting to transport it.

IMPORTANT

RECEPTION OF THE MERCHANDISE

Take care to verify that the received equipment is not damaged before signing the delivery receipt. If a damage or a lost part is noticed, write it clearly on the receipt. If it is noticed after the carrier has left, contact immediately the freight company in order that they do their inspection.

We do not assume the responsibility for damages or losses that may occur during transportation.

INTRODUCTION

Le fabricant suggère de lire attentivement ce manuel et de suivre avec soin les instructions fournies.

Votre équipement est fabriqué avec des matériaux de première qualité par des techniciens d'expérience. Une utilisation normale et un entretien adéquat de l'équipement vous assureront plusieurs années de bon service.

Une plaque signalétique, située sur le coin avant droit ou le côté droit du four, mentionne le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et l'ampérage.

Les dessins et les numéros de pièces de rechange sont inclus dans ce manuel. Le plan électrique est affiché dans la boîte de contrôle à l'arrière du four.

ATTENTION

Équipement Doyon Inc. ne peut être tenu responsable pour les dommages causés à la propriété ou à l'équipement par du personnel non certifié par des organismes accrédités. Le client a la responsabilité de retenir les services d'un technicien spécialisé en électricité et d'un plombier qualifié pour l'installation du four.

CONSTRUCTION

Vous avez maintenant en votre possession le four le plus performant présentement disponible sur le marché, un four utilisant la technologie "DOYON" à son meilleur. Ce four est fabriqué avec des matériaux de première qualité.

Avec son système unique de convection «Jet Air», ce four vous permettra d'obtenir une cuisson uniforme. Le four Doyon est fabriqué avec des matériaux et pièces composantes facilement disponibles sur le marché.

EXPÉDITION

Pour votre protection, cet équipement a été vérifié et emballé avec précaution par des techniciens qualifiés avant son expédition. La compagnie de transport assume la pleine responsabilité concernant la livraison de cet équipement en bon état en acceptant de le transporter.

IMPORTANT

RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

Avant de signer le reçu de livraison, prenez soin de vérifier dès la réception si l'équipement n'est pas endommagé. Si un dommage ou une perte est détecté, écrivez-le clairement sur le reçu de livraison ou votre bon de transport et faites signer le livreur. Si le dommage est remarqué après le départ du transporteur, contactez immédiatement la compagnie de transport afin de leur permettre de constater les dommages causés.
Nous ne pouvons assumer la responsabilité pour les dommages ou les pertes qui pourraient survenir pendant le transport.

INSTALLATION WARNINGS

POWER FAILURE WARNING

WHEN YOU HAVE A POWER FAILURE, SHUT OFF THE OVEN POWER SWITCH TO PROTECT THE ELECTRONIC COMPONENTS WHEN THE POWER COMES BACK.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY APPLIANCE.

INSTALLATION AND SERVICE

WARNING

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

Installation and service must be done by specialised technicians. Contact a certified electrician and plumber for set up.

The oven must be connected to the utility and electrically grounded in conformity to the effective local regulations. If these are not established, the oven must be connected according to the Canadian Electrical Code (CSA-C22.1-XX) or National Electrical Code (NFPA 70-XX). Refer to last edition year for XX. Installation must also **allow proper access for service** (24 inches each side and back).

The ovens must be installed with a proper ventilation according with the local building code.

DISTANCES TO RESPECT

A) Back and sides of the oven: 4 pouces.

B) Top of the oven: a clearance of 12 inches to the ceiling must exist to permit adequate venting of the exhaust pipe and hot parts and to give proper access to a technician. The draft hood must have a clearance of 2 inches minimum all around.

C) Floor: on it's legs 4 inches minimum.

D) Sides of the oven: do not install other than easily removable equipment for service and maintenance (not closer than 4 inches).

E) It is recommended to have a certain length of electric cable between oven and wall to help gain access for service.

AVERTISSEMENT LORS DE L'INSTALLATION

PANNE ÉLECTRIQUE

LORS D'UNE PANNE ÉLECTRIQUE, FERMER L'INTERRUPTEUR DU FOUR POUR PROTÉGER LES COMPOSANTES ÉLECTRONIQUES.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS EMMAGASINER OU UTILISER D'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET ÉQUIPEMENT OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

INSTALLATION ET SERVICE

AVERTISSEMENT

UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT. LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'INSTALLATION, D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION OU L'ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT.

L'installation et le service doivent être faits par un technicien spécialisé. Contactez un technicien spécialisé en électricité.

*Cet appareil doit être branché et mis à la terre (grounded) conformément aux règlements effectifs de votre localité. Si aucune réglementation n'est établie, le four doit être branché conformément au Code Canadien de l'électricité CSA 22.1-XX ou au Code National de l'Électricité NFPA 70-XX. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX. L'installation doit **aussi permettre un accès suffisant pour effectuer le service sur l'équipement** (24 pouces sur toutes les faces).*

Le four doit être installé sous une ventilation adéquate respectant les norme locales.

DISTANCES À RESPECTER

A) Arrière du four : 4 pouces.

B) Dessus du four : Il est obligatoire d'avoir au moins 12 pouces entre le dessus du four et le plafond de manière à permettre une ventilation adéquate du tuyau d'évacuation et des parties chauffantes tout en permettant l'accès à un technicien.

C) Plancher : Une distance de 4 pouces minimum.

D) Les côtés du four : Installer uniquement des équipements légers et faciles à déplacer pour être en mesure d'effectuer l'entretien de l'appareil (4 pouces minimum).

E) Il est recommandé d'installer une longueur supplémentaire de câble électrique entre le four et le mur pour faciliter l'accès au technicien.

INSTALLATION

IN GENERAL

Take off the packaging material with care. Take off all the material used for packing and accessories.

If the equipment is delivered with casters, **always lock** the wheels after installation and use flexible wire. It must also be installed with restraining device (chain comes with the oven) to guard against transmission of strain to the gas supply and connectors.

1. To the electrician

Electrical supply installation must be in accordance with the electrical rating on the nameplate.

WARNING

The electrician must make sure that the supply cable does not come in contact with the oven top which becomes hot.

INSTALLATION

EN GÉNÉRAL

Ouvrir avec soin l'emballage de votre équipement. Enlever tous les matériaux utilisés pour l'envelopper ainsi que les accessoires.

*Si l'appareil est muni de roulettes, veuillez toujours les **bloque**r après l'installation et utiliser un cordon souple. De plus, des équipements de retenues (chaîne comprise avec le four) doivent être installés pour empêcher le tuyau d'alimentation et les connecteurs de subir des tensions lorsque le four est déplacé.*

1. À l'électricien

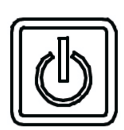
L'installation de l'alimentation électrique des fours doit être conforme avec la source électrique spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil.

AVERTISSEMENT

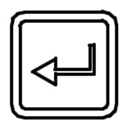
L'électricien doit s'assurer que le câble d'alimentation ne touche pas le dessus du four à cause du degré élevé de chaleur dégagée par celui-ci.

OPERATION OF THE OVEN

Interface



: Starting and turning off the unit.



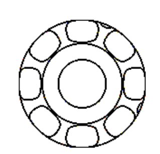
: Accepting a selection or a modification.



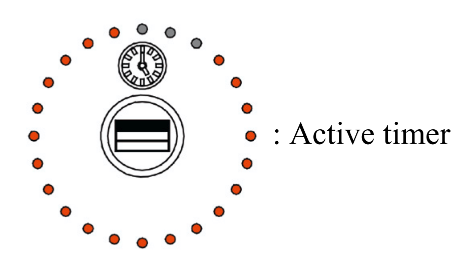
: Returning into the menu, erasing a block letters or deleting a selection.



: Starting a timer associated to a shelf.



: Rotating knob to navigate in the menus.



: Active timer

READY

: Display (default display)

1. Main menu

1.1. To have access to the main menu. Press the when the display is at it’s default setting.



Two menus available:

-USE
-PROGRAMMING

Turn the knob left /right to see the menu. Press to enter into the menu.

Note: The menu "Use" brings you back to the default display.

2. PROGRAMMING menu

2.1. Access to sub-menus

2.1.1. Press if you see the default display

READY

2.1.2. Turn the knob to see PROGRAMMING on the display and press

2.2. Sub-menus explication

-ADD: Add a recipe

-MODIFY: Modify a recipe

-ERASE: Erase a recipe

-CHOICE LANGUAGE: Changing the language

-TEMPERATURE: Changing the unit temperature form (°F ↔ °C)

-SOUND FREQUENCY: Changing the intensity of the sound

-FLASHING FREQ.: Changing the blinking speed of the L.E.D.s and the sound

-TYPE CHRONO: Changing the type of timer: (Traditional ↔ Intelligent)

2.3. Programming the sub-menus

2.3.1. ADD

- Turn the knob to see ADD. Press [↵]

- In the PIZZA menu: Write the name of the recipe by selecting the letters while turning the knob to the left /right. Press [↵] to enter the letter or for a space. Press [X] to delete a letter.

  Note: You have access to capital letters, lower case letters, numbers and a star.

- Once the name is completed press [↵] a few times to move to the next selection.

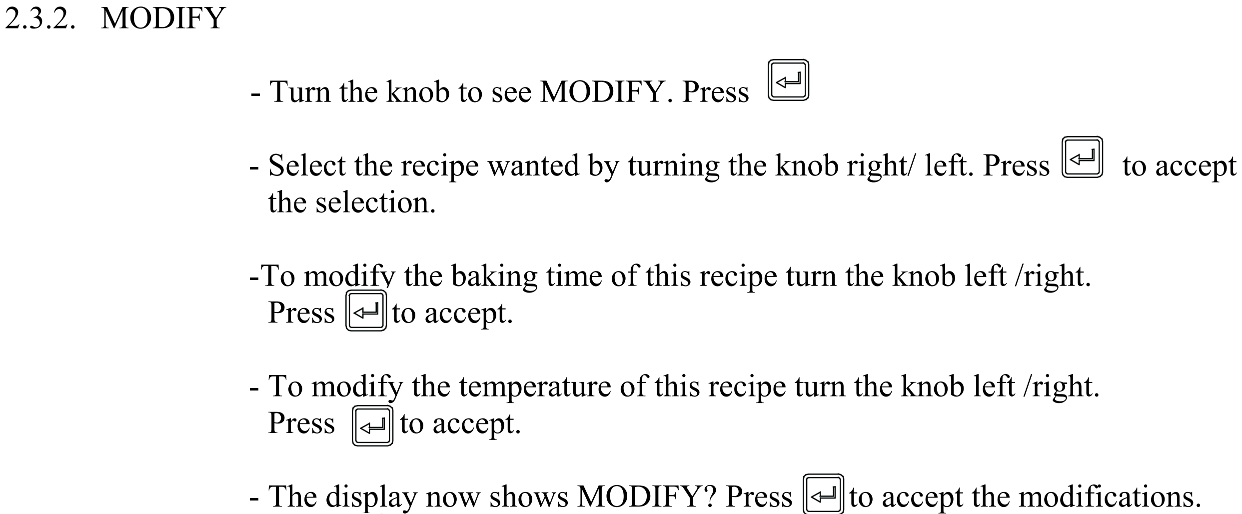
- In the TIME selection turn the knob right/left to higher or lower the baking time press [↵] to accept the time selected.

- For the TEMPERATURE selection, turn the knob right/left to higher or lower the temperature. Press [↵] to accept the temperature selected.

- The display now shows: ADD?. Press [↵] to accept. Press [X] to go back to the sub-menu.

  Note: If you have made a mistake press [X] to delete or go back a step or to return to the sub-menus.

2.3.2. MODIFY



- Turn the knob to see MODIFY. Press [↵]

- Select the recipe wanted by turning the knob right/ left. Press [↵] to accept the selection.

-To modify the baking time of this recipe turn the knob left /right. Press [↵] to accept.

- To modify the temperature of this recipe turn the knob left /right. Press [↵] to accept.

- The display now shows MODIFY? Press [↵] to accept the modifications. Press [X] to go back to the sub-menu ADD

Note: If you have made a mistake press [X] to delete or go back a step or to return to the sub-menus.

2.3.3. ERASE

-Turn the knob to see ERASE. Press [↵]

- Select the recipe wanted by turning the knob right /left. Press [↵] to accept the erasing of this the selection.

- Press [X] to return to the sub-menu ADD

Note: You can not erase all recipes.

2.3.4. CHOICE LANGUAGE

- Turn the knob to see CHOICE LANGUAGE. Press [↵]

- Select the language by turning the knob to the left /right. Press [↵] to accept the language displayed.

Note: Available languages: English, French and Spanish

**** Automatic return to sub-menu ADD**

2.3.5. TEMPERATURE

- Turn the knob to see temperature on the display. Press ↵

- Turn knob to select (°F ↔ °C). Press ↵ to accept the temperature displayed.

**** Automatic return to sub-menu ADD**

2.3.6. SOUND FREQUENCY

- Turn the knob to see SOUND FREQUENCY on the display. Press ↵

- Select the intensity of the sound on a scale of 12 to 62 by using the knob. Press ↵ to accept.

**** Automatic return to sub-menu ADD**

2.3.7. FLASHING FREQ.

- Turn the knob to see FLASHING FREQ. on the display. Press ↵

- Select the flashing speed and the sound on a scale of 10 to 100 by using the knob. Press ↵ to accept

**** Automatic return to sub-menu ADD**

2.3.8. TYPE CHRONO

- Turn the knob to see TYPE CHRONO on the display. Press ↵

- Select the type of timer
  TRADITIONAL: Real time (Ex : 1sec = 1sec)
  SMART: .The time is adjusted in relation to the temperature.

- Press ↵ to accept the timer

****Automatic return to sub-menu ADD**

3. USE menu

-To access "USE" menu go to the default display READY and press ⏻ for 1 second.

-A temperature will be displayed

Note: This temperature is the last one recorded

3.1. Changing the temperature

3.1.1. Turn the knob left/right to higher or lower the temperature.

3.1.2. This temperature will be followed by a question mark (?)

Note: If no action is taken in the next 5 seconds the temperature will go back to it's last setting.

3.1.3. Press ↵ to enter the selected temperature

3.2. Starting the timer

3.2.1. Press ☰ of your choice

3.2.2. Turn the knob left/right to see the recipes (alphabetical order)

*Note: The recipes that have a * are recipes that the time is adjustable. Adjust the time with the knob and press ↵*

3.2.3. Select your recipe and press ↵

Note: Press ☰ to see the remaining time or the recipe of that section.

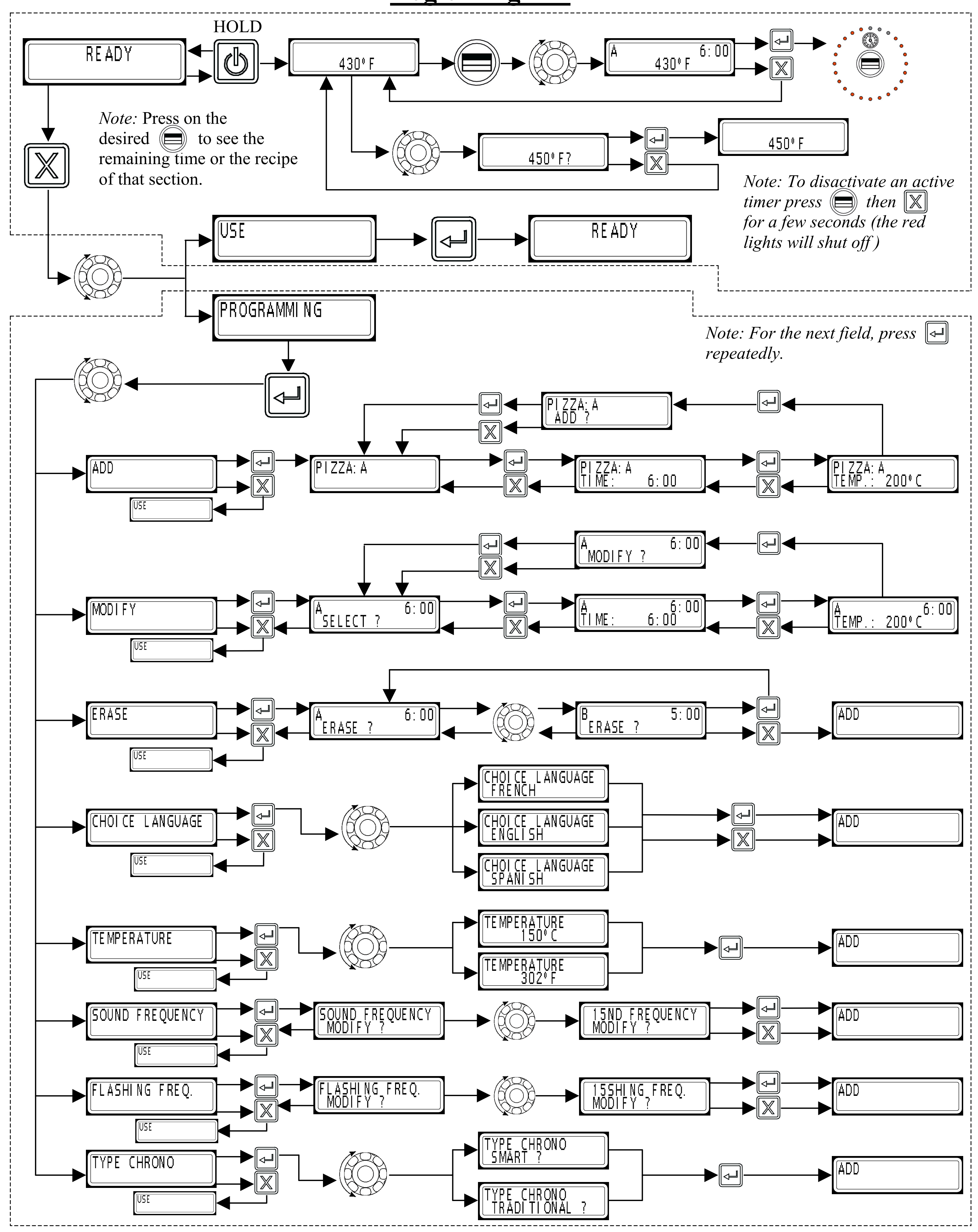
3.3.To turn off an active timer

3.3.1. Press ☰ you wish to cancel.

3.3.2. Hold down ☒ until the red LED's turn off.

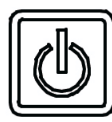
***To turn off the unit press ⏻ and the unit will go back to the default display**

Logic Diagram

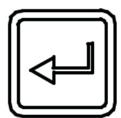


OPÉRATION DU FOUR

Interface



: Mise en marche ou arrêt de l'appareil.



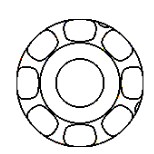
: Accepter un changement ou une sélection.



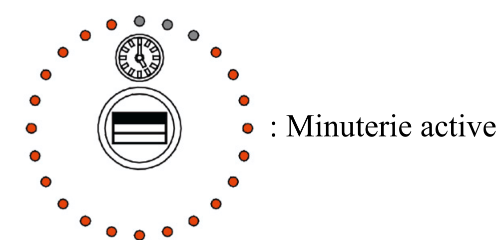
: Reculer dans le menu, effacer un caractère ou annuler une sélection.



: Démarrer une minuterie associée à un plateau.



: Bouton rotatif permettant de naviguer dans les menus.



: Minuterie active

PRET

: Écran (Affichage par défaut)

1. Menu Principal

1.1. Pour avoir accès au menu Principal, appuyer sur [X] lorsque l'écran est à son affichage par défaut. PRET

Deux menus sont disponibles :

-UTILISATION
-PROGRAMMATION

Tourner le bouton rotatif gauche / droite pour faire dérouler ces menus. Appuyer sur [↵] pour entrer dans le menu.

Note : Le menu "UTILISATION" vous renvoi à l'affichage par défaut

2. Menu PROGRAMMATION

2.1. Accès aux sous-menus

2.1.1. Appuyer sur [X] si l'écran est à son affichage par défaut. PRET

2.1.2. Tourner le bouton rotatif pour que l'écran affiche PROGRAMMATION. Appuyer sur [↵]

2.2. Explication des sous-menus

-AJOUTER : Ajoute une recette

-MODIFIER : Modifie une recette

-EFFACER : Efface une recette

-CHOISIR LANGUE : Change la langue d'affichage

-TEMPÉRATURE : Change l'unité de température (°F ↔ °C)

-FREQUENCE SON : Change l'intensité de la sonnerie

-FREQ. CLIGNOTANT : Change la vitesse de répétition des LEDs et de la sonnerie

-TYPE CHRONO : Change le type de minuterie : (Traditionnel ↔ Intelligent)

2.3. Programmation des sous-menus

2.3.1. AJOUTER

- Tourner le bouton rotatif pour que l'écran affiche AJOUTER. Appuyer sur ⏎

- Dans le champ PIZZA : Inscrivez le nom de la recette en sélectionnant la lettre à l'aide du bouton. Faite tourner celui-ci gauche / droite pour faire dérouler les caractères. Appuyer sur ⏎ pour entrer la lettre ou faire un espace. Appuyer sur ☒ pour supprimer la lettre

Note : Les caractères comprennent : les majuscules, les minuscules, les valeurs numériques ainsi qu'une étoile.

- Lorsque le nom est complété, appuyer sur ⏎ plusieurs fois pour passer au champ suivant.

- Dans le champ TEMPS, tourner le bouton gauche / droite pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Appuyer sur ⏎ pour accepter le temps sélectionner.

- Dans le champ TEMPERATURE, tourner le bouton gauche / droite pour faire augmenter ou diminuer la température. Appuyer sur ⏎ pour accepter la température sélectionnée.

- L'écran affiche maintenant : AJOUTER ?. Appuyer sur ⏎ pour accepter. Appuyer sur ☒ pour revenir au sous-menu.

Note : Si pendant votre opération vous avez fait une erreur, appuyer sur ☒ pour annuler, reculer d'un champ ou revenir au sous-menu.

2.3.2. MODIFIER

- Tourner le bouton pour que l'écran affiche MODIFIER. Appuyer sur [↵]

- Sélectionner la recette voulue en tournant le bouton gauche / droite. Appuyer sur [↵] pour accepter la sélection.

- Modifier le temps de cuisson de cette recette en tournant le bouton gauche / droite. Appuyer sur [↵] pour accepter le temps sélectionné.

- Modifier la température de cette recette en tournant le bouton gauche / droite. Appuyer sur [↵] pour accepter la température sélectionner.

- L'écran affichera MODIFIER ? Appuyer sur [↵] pour accepter les changements. Appuyer sur [X] pour revenir au sous-menu AJOUTER.

Note : Si pendant vos modifications vous avez fait une erreur, appuyer sur [X] pour annuler, reculer d'un champ ou revenir au sous-menu.

2.3.3. EFFACER

- Tourner le bouton pour que l'écran affiche EFFACER. Appuyer sur [↵]

- Sélectionner la recette en tournant le bouton gauche / droite. Appuyer sur [↵] pour accepter la suppression de cette recette.

- Appuyer sur [X] pour revenir au sous-menu AJOUTER.

Note : Vous ne pouvez pas effacer toutes les recettes.

2.3.4. CHOISIR LANGUE

- Tourner le bouton pour que l'écran affiche LANGUE. Appuyer sur [↵]

- Sélectionner la langue en tournant le bouton gauche / droite. Appuyer [↵] pour accepter la langue d'affichage.

Note : Langue disponible : Anglais, Français, Espagnol

****Renvoi automatique au sous-menu AJOUTER**

2.3.5. TEMPERATURE

- Tourner le bouton pour que l'écran affiche TEMPERATURE.
  Appuyer sur ↵

- Sélectionner l'unité de température (°F ↔ °C) en tournant le bouton gauche / droite. Appuyer sur ↵ pour accepter l'unité de température d'affichage.

****Renvoi automatique au sous-menu AJOUTER**

2.3.6. FREQUENCE SON

- Tourner le bouton pour que l'écran affiche FREQUENCE SON.
  Appuyer sur ↵

- Sélectionner l'intensité du son établie sur une échelle de 12 à 62, en tournant le bouton gauche / droite. Appuyer sur ↵ pour accepter l'intensité du son sélectionné.

****Renvoi automatique au sous-menu AJOUTER**

2.3.7. FREQ. CLIGNOTANT

- Tourner le bouton pour que l'écran affiche FREQ. CLIGNOTANT.
  Appuyer sur ↵

- Sélectionner la vitesse du clignotant et de la sonnerie sur une échelle de 10 à 100, en tournant le bouton gauche / droite. Appuyer sur ↵ pour accepter la vitesse sélectionnée.

****Renvoi automatique au sous-menu AJOUTER**

2.3.8. TYPE CHRONO

- Tourner le bouton pour que l'écran affiche TYPE CHRONO.
  Appuyer sur ↵

- Sélectionner le type de minuterie :
  TRADITIONNEL : temps réel (Ex : 1sec = 1sec)
  INTELLIGENT : le temps est ajusté en fonction de la température.

- Appuyer sur ↵ pour accepter le type de minuterie sélectionné.

****Renvoi automatique au sous-menu AJOUTER**

3. Menu UTILISATION

PRET

-Pour avoir accès au menu "UTILISATION", allez à l'affichage par défaut et appuyer sur [⏻] environ une seconde.

-Une température sera afficher à l'écran

Note : Cette température est la dernière enregistrée

3.1. Changer la température

3.1.1. Tourner le bouton gauche / droite pour diminuer ou augmenter la température.

3.1.2. Cette température sera suivie d'un point d'interrogation (?)

Note : Si aucune action est faite pendant 5 secondes, la température reviendra à son dernier enregistrement.

3.1.3. Appuyer sur [↵] pour entrer la température sélectionnée.

3.2. Démarrer une minuterie

3.2.1. Appuyer sur [☰] de votre choix.

3.2.2. Tourner le bouton gauche / droite pour faire dérouler les recettes (placer en ordre alphabétique)

*Note : Les recettes ayant un * sont des recettes où le temps est ajustable. Ajuster ce temps avec le bouton et appuyer sur* [↵]

3.2.3. Sélectionner votre recette et appuyer sur [↵]

Note : Pour visualiser les temps restant ou la recette lié a une minuterie active, appuyer sur [☰] *désiré.*

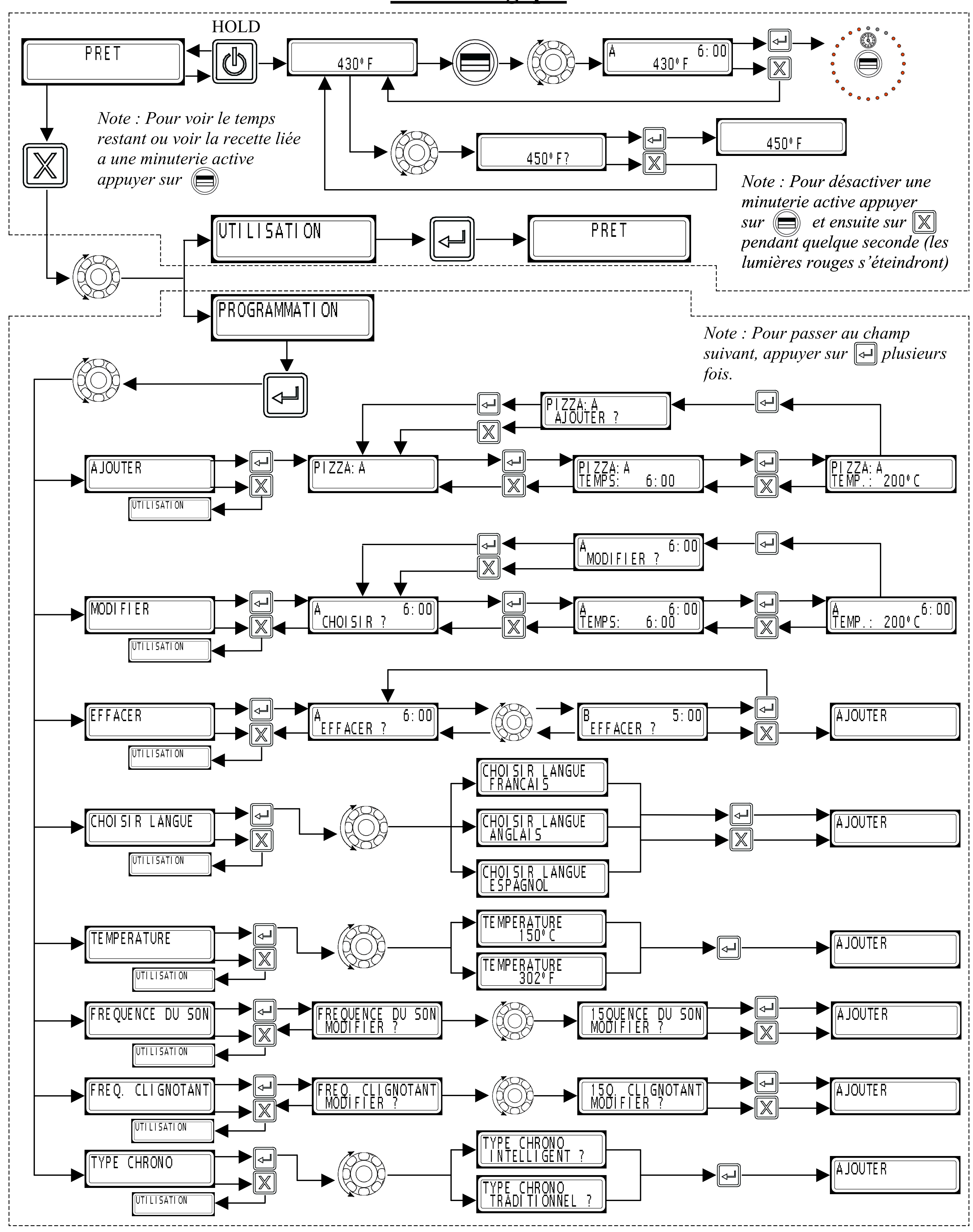
3.3. Annuler une minuterie active

3.3.1. Appuyer sur [☰] que vous voulez annuler.

3.3.2. Maintenir [X] jusqu'à temps que les LEDs rouges soient éteindus.

***Pour fermer l'appareil, appuyer sur [⏻] et il retournera à l'affichage par défaut**

Schéma logique



TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE
ANSWERS TO MOST FREQUENT QUESTIONS

Always cut off the main power before replacing any parts. Take care of the electric wire supply system when pulling the oven.

Control parts on the front control: Remove the side panels of the oven and the proofer by screwing out the screws.

Motor system on the back of the oven: Pull the oven and screw out the panels.

Questions	Solutions
The oven does not turn on.	Check the breakers on the front panel. Check the breakers of the building. Check if the doors are tightly closed.
Uneven baking.	Make sure that the grills don.t obstruct the air flow. Do not use foil on the grills. Verify if the rack inside the oven rotates. Verify the temperature of the oven by using an oven thermometer and make sure that it is even with the thermostat setting.
The oven does not produce heat.	1. If the oven blowers are on • Make sure: the thermostat is adjusted to a temperature high enough to turn on the pilot light. 2. If the oven blowers are not on • Check the overload relays located in the control compartment. If anyone of these is disengaged, call for a qualified technician.
If the OVERHEAT WARNING light is on, and you hear the warning buzzer.	Check if the cooling fan airflow is not obstructed. Check the cooling fan if it is running. If the malfunction light goes on, or if the audible sound, appliance is malfunctioning. TURN OFF or disconnect appliance from power supply and have serviced by a electrician.

DÉPANNAGE

AVANT D'APPELER LE DÉPARTEMENT DE SERVICE
SOLUTION AUX PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS

Toujours fermer l'approvisionnement du courant principal avant le remplacement de pièces.

Les pièces de contrôle du four: *Enlever le panneau de contrôle avant (dévisser les vis du panneau et le basculer lentement vers l'avant).*

Système de moteur à l'arrière du four: *Déplacer le four vers l'avant et dévisser le panneau arrière.*

Problèmes	*Solutions*
Le four ne démarre pas.	*Vérifier les disjoncteurs du panneau avant du four.* *Vérifier les disjoncteurs du bâtiment.* *Vérifier si les portes sont bien fermées.*
Le four ne produit pas de chaleur.	*1. Si les moteurs tournent:* • *Assurez-vous que le thermostat est ajusté à une température suffisamment élevée pour faire allumer la lampe témoin.* *2. Si les moteurs ne tournent pas:* • *Vérifier les relais de surcharge situés dans la boîte de contrôle. Si un des relais n'est pas engagé, appeler un technicien qualifié.*
Cuisson inégale.	*Assurez-vous que les grilles permettent à l'air de circuler librement. Ne recouvrez pas les grilles de papier d'aluminium.* *Vérifiez la température du four à l'aide d'un thermomètre à four et comparez avec le réglage du thermostat.*
La lampe témoin AVIS DE SURCHAUFFE est allumée et une sonnerie se fait entendre	*Vérifier si le conduit de la ventilation du ventilateur de refroidissement n'est pas obstrué.* *Vérifier si le ventilateur fonctionne. Si le témoin rouge s'allume, ou un signal sonore se fait entendre, FERMER l'interrupteur ou débrancher l'appareil et appeler un électricien.*

OVEN MAINTENANCE AND CLEANING

Questions	Solutions
Clean the inside of the oven and the proofer with water and soap. **Take out the grills (the grills of the oven could be cleaned with "Easy-Off").**	We recommend and sell: Dirt Buster III: Action foam cleaner CHEMCO Part number: NEB201
After cleaning the inside of the oven, apply a silicone base oven protector. It avoids food from sticking to the metal.	We recommend and sell: 316 Silicone base protector and lubricant for oven Dow Corning Part number : EXS400
Clean the oven windows with products like Brasso or equivalents. They are copper cleaners but good for this use	We recommend and sell: Wright's: Cream copper cleaner J.A. Wright & Co. Part number : EXC300
Clean the oven exterior with a stainless steel cleaner.	We recommend and sell: Stainless steel cleaner SANY or CURTIS (comestible) Part number : NES201

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR

Étape par étape	*Solutions*
Nettoyer l'intérieur du four et de l'étuve avec de l'eau et un détergent. ***Enlever les grilles.*** ***(Les grilles du four peuvent être nettoyées avec du "Easy-Off".)***	*Produit recommandé:* *Dirt Buster III* *Nettoyant à four à action moussante* *No de pièce: NEB201*
Après avoir nettoyé l'intérieur du four, appliquer un protecteur sur les parois et les grilles. Le produit empêche les aliments de coller sur les parois du four.	*Produit recommandé:* *Protecteur de silicone pour four* *No de pièce: EXS400*
Nettoyer les vitres du four avec du Brasso ou un produit équivalent. Bien que ce soit des nettoyeurs à cuivre, ils s'avèrent très efficaces.	*Produit recommandé:* *Nettoyeur pour vitres de four* *No de pièce: EXC300*
Nettoyer l'extérieur du four avec un produit d'entretien pour l'acier inoxydable.	*Produit recommandé:* *Nettoyeur pour acier inoxydable* *No de pièce: NES201*

HOW TO COOK YOUR FAVORITE PIZZA

(Pan pizza or regular)

How to cook pan pizza in ovens:
Models: FPR2 ans FPR3

1. Mix your favorite pizza dough formula.

2. When mixing is done:

   A. Cut dough in pieces and make balls.
   B. Put the dough balls in a plastic basket with a cover.
   C. Place in a cooler or refrigerated room for 12 hours.
   D. After 12 hours:

      1) Remove dough balls from cooler or refrigerated room.
      2) Spray the pizza pan with vegetable oil or olive oil.
      3) Shape and set pizza dough in the pan.
      4) Transfer pizza pan to proofer unit for 45 to 60 minutes.
         Proofer set at: 100°F heat, 85% humidity.
      5) When pizza dough is ready, put pizza pan with the cover on, back in the cooler.
      6) When ready to bake:

         - Take the pizza dough from the cooler;
         - Put topping on pizza dough;
         - Place the pizza in the oven without cover.

Important: **If you cook your pizza in a pan or on a screen, the bottom crust will not bake properly. If you use them, remove the pizza from the pan or the screen after 3 minutes and finish baking it directly on the oven deck.**

Oven baking instructions:

- Preheat at 465ºF.
- Baking time:

5-6 mins:	6"	9"	12"
6-8 mins:	16"	18"	

How to cook regular pizza:
(No pan or screen)

- Preheat oven at 465ºF.
- Remove dough balls from cooler one hour before using.
- For better results:

Dough must be 50ºF to 80ºF.
Bake directly on perforated nickel plate.
Baking time at 465ºF:

5-6 mins:	6"	9"	12"
6-7 mins:	16"	18"	

Important: Do not cook with screens.
Cook directly on the perforated nickel deck of the oven.



Cleaning:

We recommend to clean the oven every day.

1) Remove the lower shelf and clean the bottom of the oven with dry cloth and cleaner supplied with the oven.
2) Glass doors: During working hours, clean glass with dry cloth (paper towel). At the end of the day, clean with glass cleaner (Windex and paper towel).

NOTICE:

Never put aluminum foil on top of the shelves. This will affect the air circulation and the oven will not bake properly.

COMMENT FAIRE CUIRE FACILEMENT DE LA PIZZA

(Pan pizza ou pizza régulière)

Comment cuire la pan pizza dans votre four:
Modèles de four: FPR2 et FPR3

1. *Préparer votre pâte à pizza à partir de votre recette favorite.*

2. *Une fois que la pâte est mélangée:*

   A. *Couper la pâte en petits morceaux et la façonner sous forme de boules.*
   B. *Mettre les boules de pâte dans un bac de plastique avec un couvercle.*
   C. *Placer dans un réfrigérateur ou une chambre réfrigérée pendant 12 à 24 heures.*
   D. *Après 12 à 24 heures:*

      1) *Retirer les boules de pâte du réfrigérateur ou de la chambre réfrigérée.*
      2 *Vaporiser le moule (pan) d'huile végétale ou d'huile d'olive.*
      3) *Façonner et placer la pâte dans le moule.*
      4) *Transférer le moule dans l'étuve pour 45 à 60 minutes.minutes.*
         Régler l'étuve à : 100°F (37°C) de chaleur, 85% d'humidité.
      5) *Lorsque la pâte à pizza est prête, replacer le moule, avec un couvercle dessus, dans le réfrigérateur ou la chambre réfrigérée.*
      6) *Pour la cuisson:*

         - *Retirer la pâte à pizza du réfrigérateur ou de la chambre réfrigérée;*
         - *Ajouter les ingrédients sur la pâte à pizza;*
         - *Placer la pizza dans le four (sans le couvercle).*

Important: ***Afin d'obtenir une meilleur cuisson avec l'utilisation de moule ou de plaque perforée, enlevez la pizza du moule ou de la plaque après 3 minutes de cuisson et terminez la cuisson avec la pizza directement sur la plaque du four.***

Instructions pour la cuisson au four :

- *Préchauffer le four à 465°F(240°C).*
- *Temps de cuisson:*

5-6 mins:	*6"*	*9"*	*12"*
6-8 mins:	*16"*	*18"*	

<u>Comment cuire la pizza «régulière»:</u>
(Sans moule ni plaque perforée)

- *Préchauffer le four à 465°F(240°C).*
- *Retirer les boules de pâte du réfrigérateur ou de la chambre réfrigérée une heure avant la cuisson.*
- *Pour de meilleurs résultats:*

La pâte doit être à une température entre 50°F(5°C) et 80°F(25°C)
Temps de cuisson à 465°F(240°C):

5-6 mins:	*6"*	*9"*	*12"*
6-8 mins:	*16"*	*18"*	

<u>Important:</u> *Ne pas cuire avec des plaques perforées.*
Cuire directement sur la plaque de nickel perforée du four.



<u>Nettoyage:</u>

Nous vous recommandons de nettoyer votre four tous les jours.

1) *Enlever la tablette du bas. Nettoyer le fond du four avec un essuie-tout et le produit nettoyant fourni avec le four.*
2) *Vitre des portes : Durant les heures de travail, nettoyer la vitre régulièrement avec un essuie-tout. Une fois que la cuisson de la journée est terminée, nettoyer la vitre avec du Windex et un essuie-tout.*

<u>NOTE:</u>

Ne jamais placer de papier d'aluminium sur le dessus des tablettes du four. Le papier d'aluminium nuit à la circulation d'air, ce qui empêche le four de cuire les produits de façon uniforme.

BAKE CHART

PIZZA OVENS (Table as reference only)

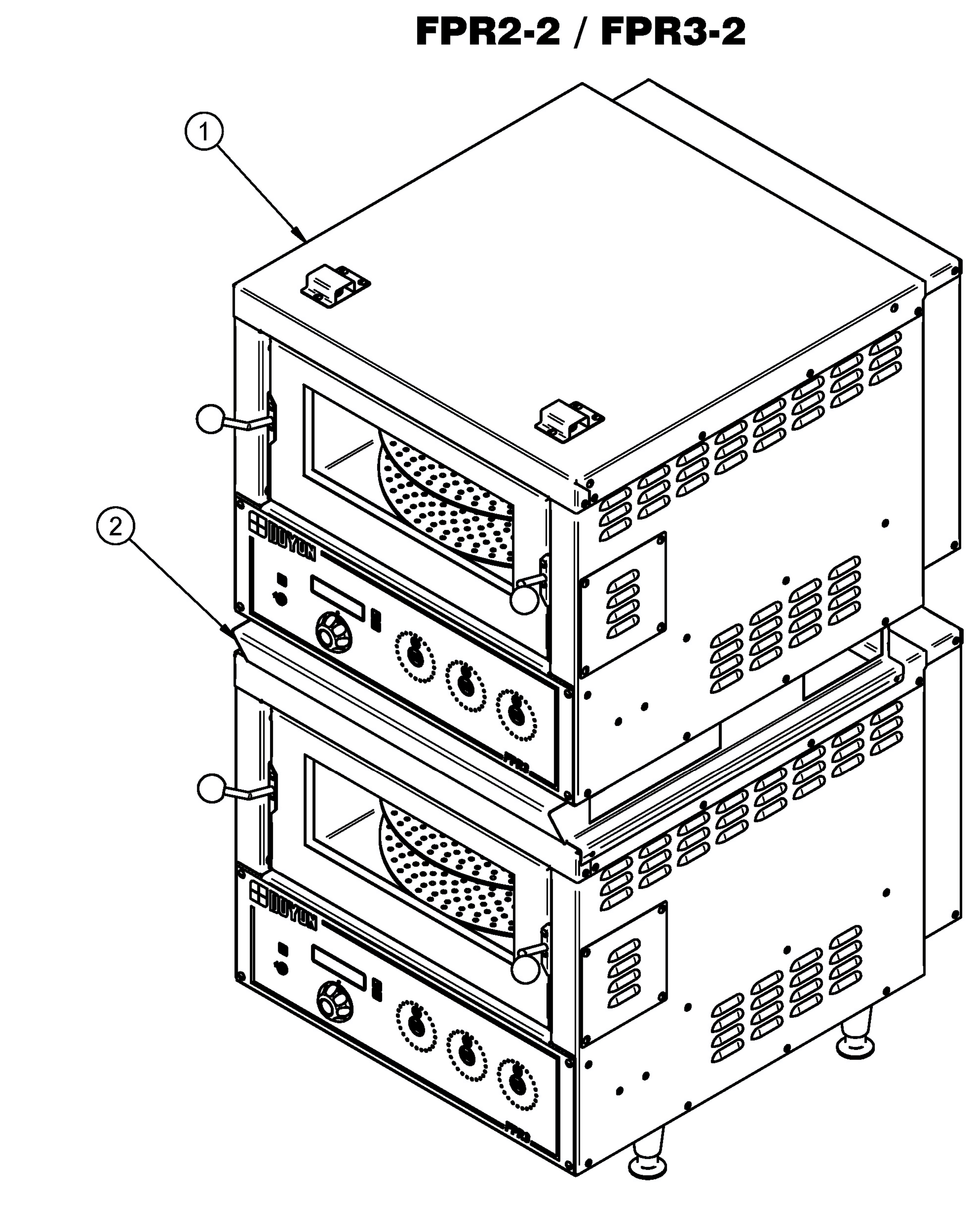
Menu item	State	Bake Time Minutes	Bake Temp ºF	Bake Temp ºC
6" Traditional pizzas	Fresh	5	480	249
9" Traditional pizzas	Fresh	5	480	249
12" Pizza	Parbaked	4	465	241
14" Deep Dish Pizza	Fresh	7	480	249
Italian sub 6 inches	Prepaked bread	3	480	249
Mexican Platter	Heated	2	425	218
Nachos 3 oz of chips	Fresh	2	500	260
Biscuits	Refrigerated 6/pan	6 1/2	400	204
Chicken Breast 6 oz	Boneless, refriger.	6 1/2	450	232
Chicken Quarters pre cooked	Refrigerated	9	480	249

TABLEAU DE CUISSON

FOURS À PIZZA (Tableau à titre de référence seulement)

Item	*Type*	*Temps cuisson Minutes*	*Temp. cuisson ºF*	*Temp. cuisson ºC*
Pizzas 6"	*Frais*	*5*	*480*	*249*
Pizzas 9"	*Frais*	*5*	*480*	*249*
Pizzas 12"	*Précuit*	*4*	*465*	*241*
Pan Pizzas 14"	*Frais*	*7*	*480*	*249*
Sous-marin 6 pouces	*Pain précuit*	*3*	*480*	*249*
Plateau mexicain	*Chaud*	*2*	*425*	*218*
Nachos 3 oz de croustilles	*Frais*	*2*	*500*	*260*
Biscuits	*Réfrigéré 6/plaque*	*6 1/2*	*400*	*204*
Poitrines de poulet 6 oz	*Sans os, réfrigéré*	*6 1/2*	*450*	*232*
Quarts de poulet précuit	*Réfrigéré*	*9*	*480*	*249*

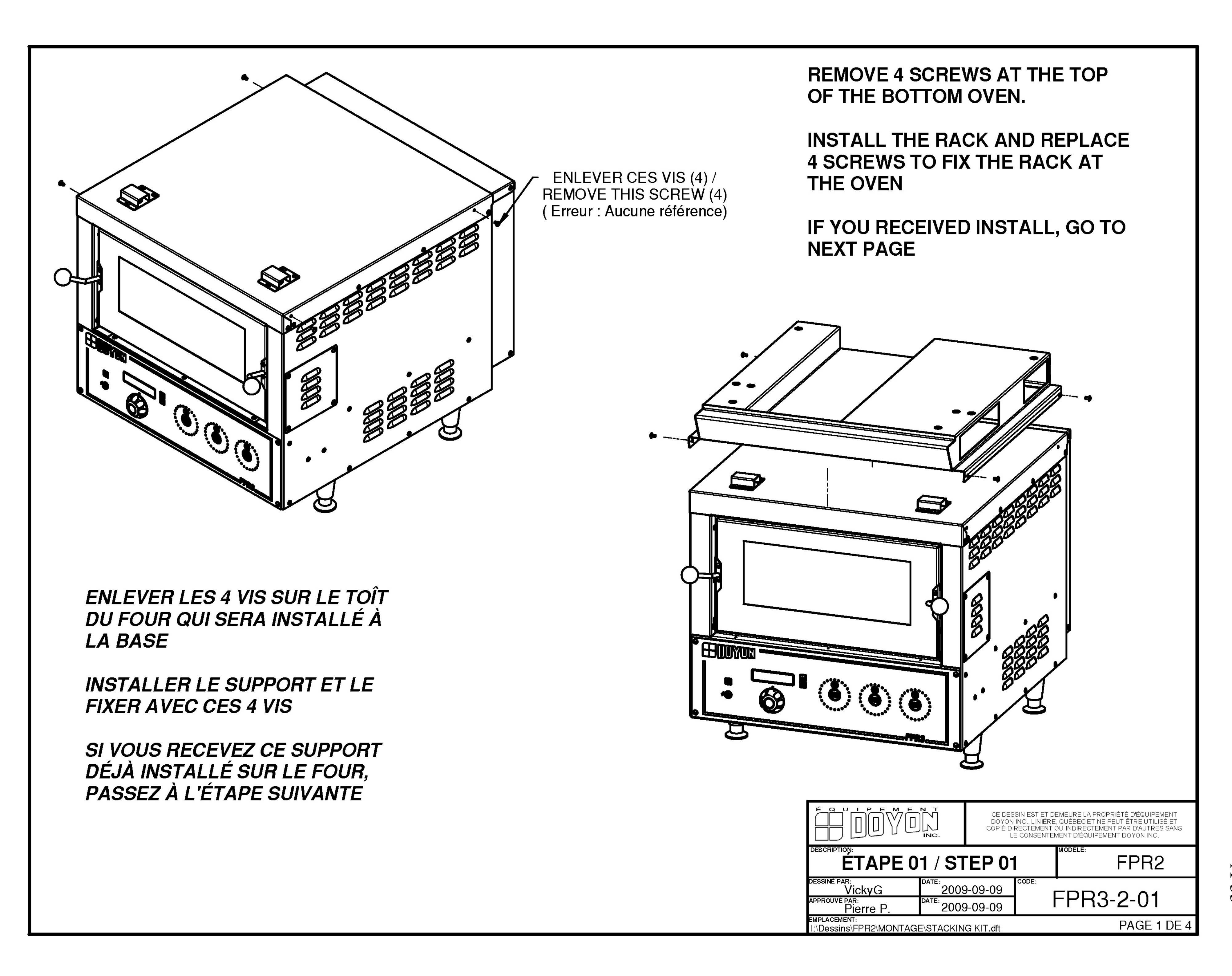
FPR2-2 / FPR3-2

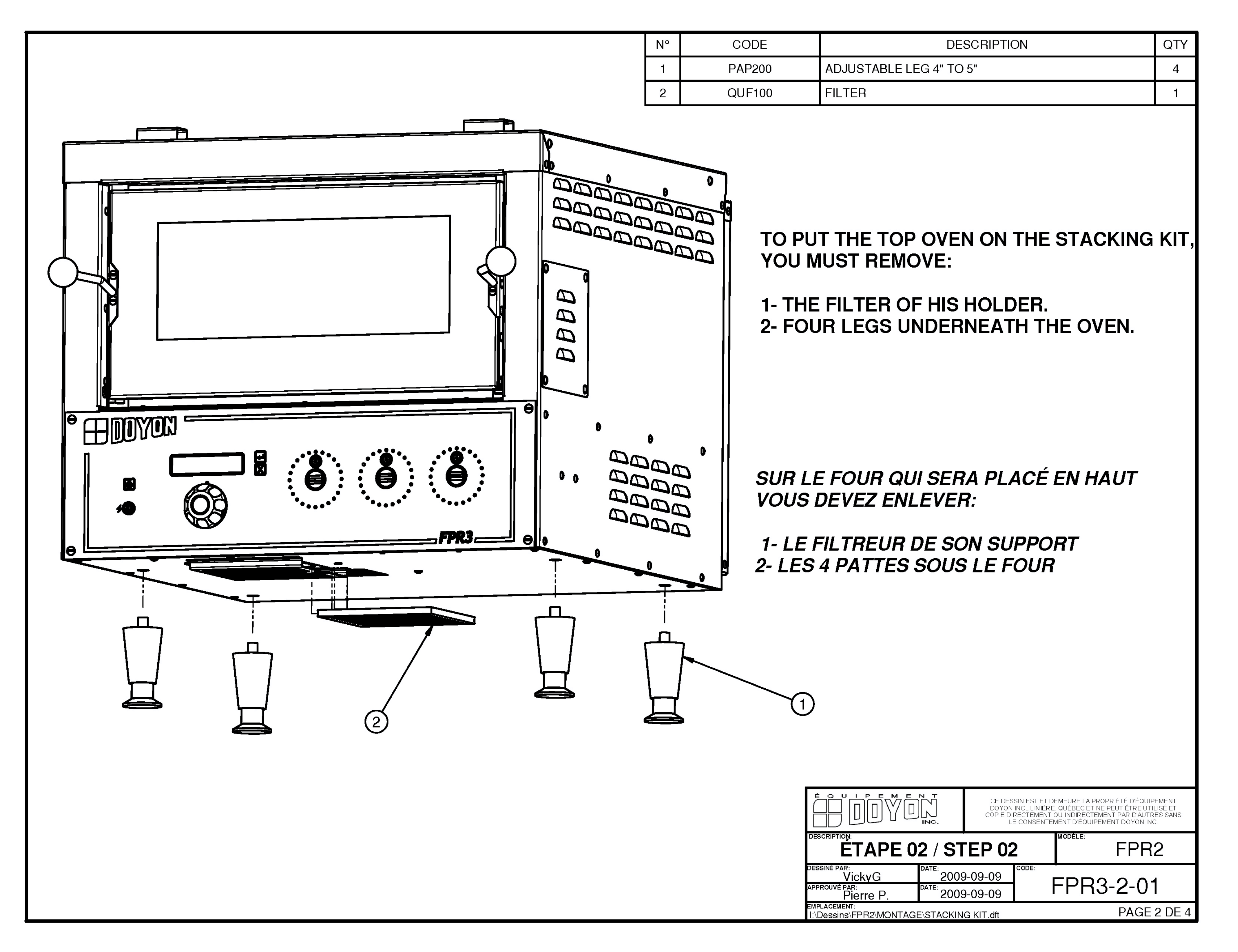


N°	CODE	DESCRIPTION	QTY
1	FPR3-01	ROTATING PIZZA OVEN 3 SHELVES	2
2	50087090	STACKING KIT FPR2,FPR3	1

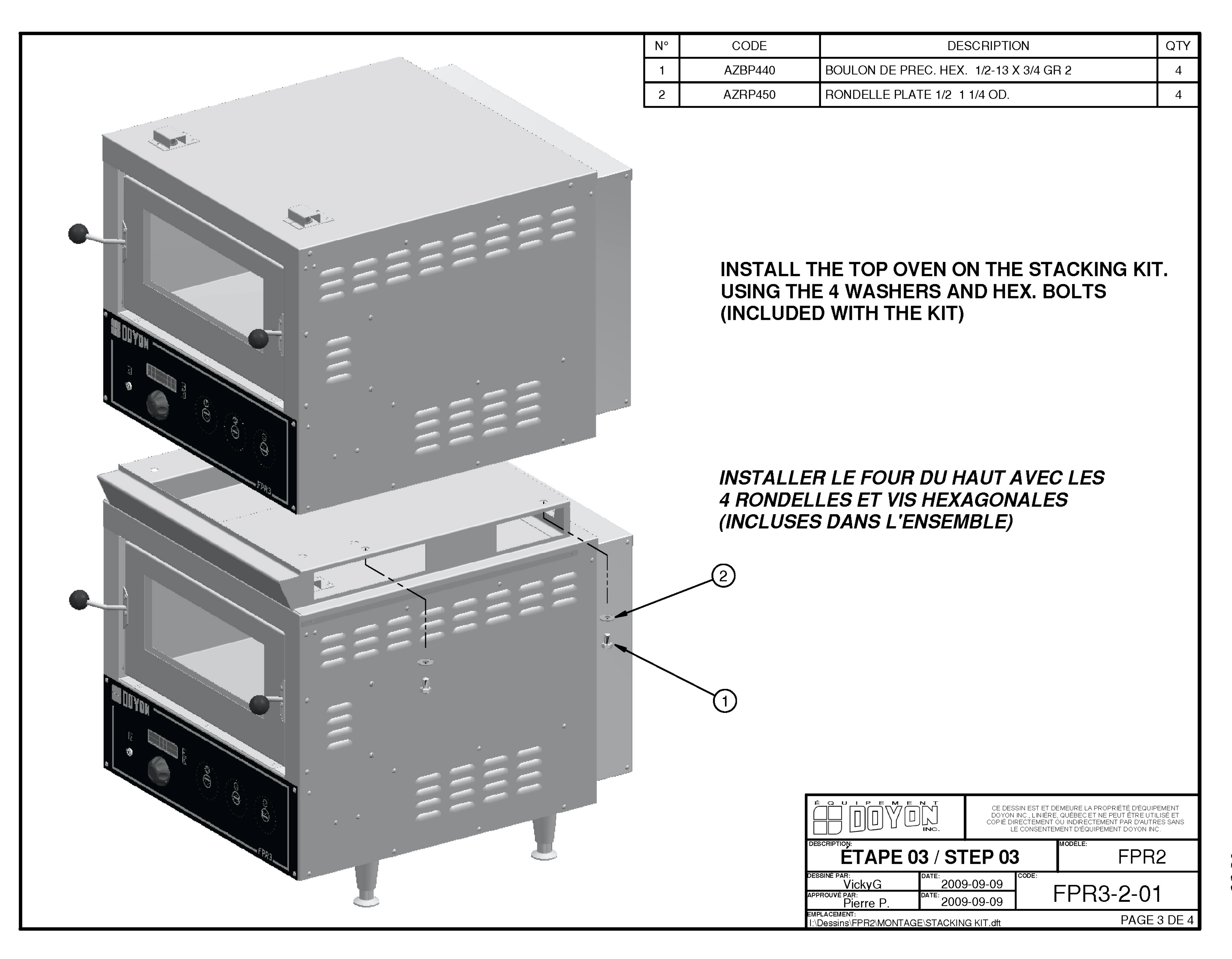
N°	CODE	DESCRIPTION	QTY
1	FPR3-01	FOUR A PIZZA ROTATIF 3 PLATEAUX	2
2	50087090	ASSEMBLAGE D'EMPILEMENT DE FPR2, FPR3	1

I:\Dessins\FPR2\MANUEL\FPR3 GGI\FPR3-2 DIMENSION.dft


REMOVE 4 SCREWS AT THE TOP OF THE BOTTOM OVEN.
INSTALL THE RACK AND REPLACE 4 SCREWS TO FIX THE RACK AT THE OVEN
IF YOU RECEIVED INSTALL, GO TO NEXT PAGE
ENLEVER CES VIS (4) / REMOVE THIS SCREW (4) (Erreur : Aucune référence)
ENLEVER LES 4 VIS SUR LE TOÎT DU FOUR QUI SERA INSTALLÉ À LA BASE
INSTALLER LE SUPPORT ET LE FIXER AVEC CES 4 VIS
SI VOUS RECEVEZ CE SUPPORT DÉJÀ INSTALLÉ SUR LE FOUR, PASSEZ À L'ÉTAPE SUIVANTE
ÉQUIPEMENT DOYON INC.
CE DESSIN EST ET DEMEURE LA PROPRIÉTÉ D'ÉQUIPEMENT DOYON INC., LINIÈRE, QUÉBEC ET NE PEUT ÊTRE UTILISÉ ET COPIÉ DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT PAR D'AUTRES SANS LE CONSENTEMENT D'ÉQUIPEMENT DOYON INC.
DESCRIPTION: ÉTAPE 01 / STEP 01
MODÈLE: FPR2
DESSINÉ PAR: VickyG
DATE: 2009-09-09
APPROUVÉ PAR: Pierre P.
DATE: 2009-09-09
CODE: FPR3-2-01
EMPLACEMENT: I:\Dessins\FPR2\MONTAGE\STACKING KIT.dft
PAGE 1 DE 4


N° | CODE | DESCRIPTION | QTY
1 | PAP200 | ADJUSTABLE LEG 4" TO 5" | 4
2 | QUF100 | FILTER | 1
TO PUT THE TOP OVEN ON THE STACKING KIT,
YOU MUST REMOVE:
1- THE FILTER OF HIS HOLDER.
2- FOUR LEGS UNDERNEATH THE OVEN.
SUR LE FOUR QUI SERA PLACÉ EN HAUT
VOUS DEVEZ ENLEVER:
1- LE FILTREUR DE SON SUPPORT
2- LES 4 PATTES SOUS LE FOUR
1
2
DOYON
FPR3
ÉQUIPEMENT DOYON INC.
CE DESSIN EST ET DEMEURE LA PROPRIÉTÉ D'ÉQUIPEMENT DOYON INC., LINIÈRE, QUÉBEC ET NE PEUT ÊTRE UTILISÉ ET COPIÉ DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT PAR D'AUTRES SANS LE CONSENTEMENT D'ÉQUIPEMENT DOYON INC.
DESCRIPTION: ÉTAPE 02 / STEP 02
MODÈLE: FPR2
DESSINÉ PAR: VickyG
DATE: 2009-09-09
APPROUVÉ PAR: Pierre P.
DATE: 2009-09-09
CODE: FPR3-2-01
EMPLACEMENT: I:\Dessins\FPR2\MONTAGE\STACKING KIT.dft
PAGE 2 DE 4

N°	CODE	DESCRIPTION	QTY
1	AZBP440	BOULON DE PREC. HEX. 1/2-13 X 3/4 GR 2	4
2	AZRP450	RONDELLE PLATE 1/2 1 1/4 OD.	4



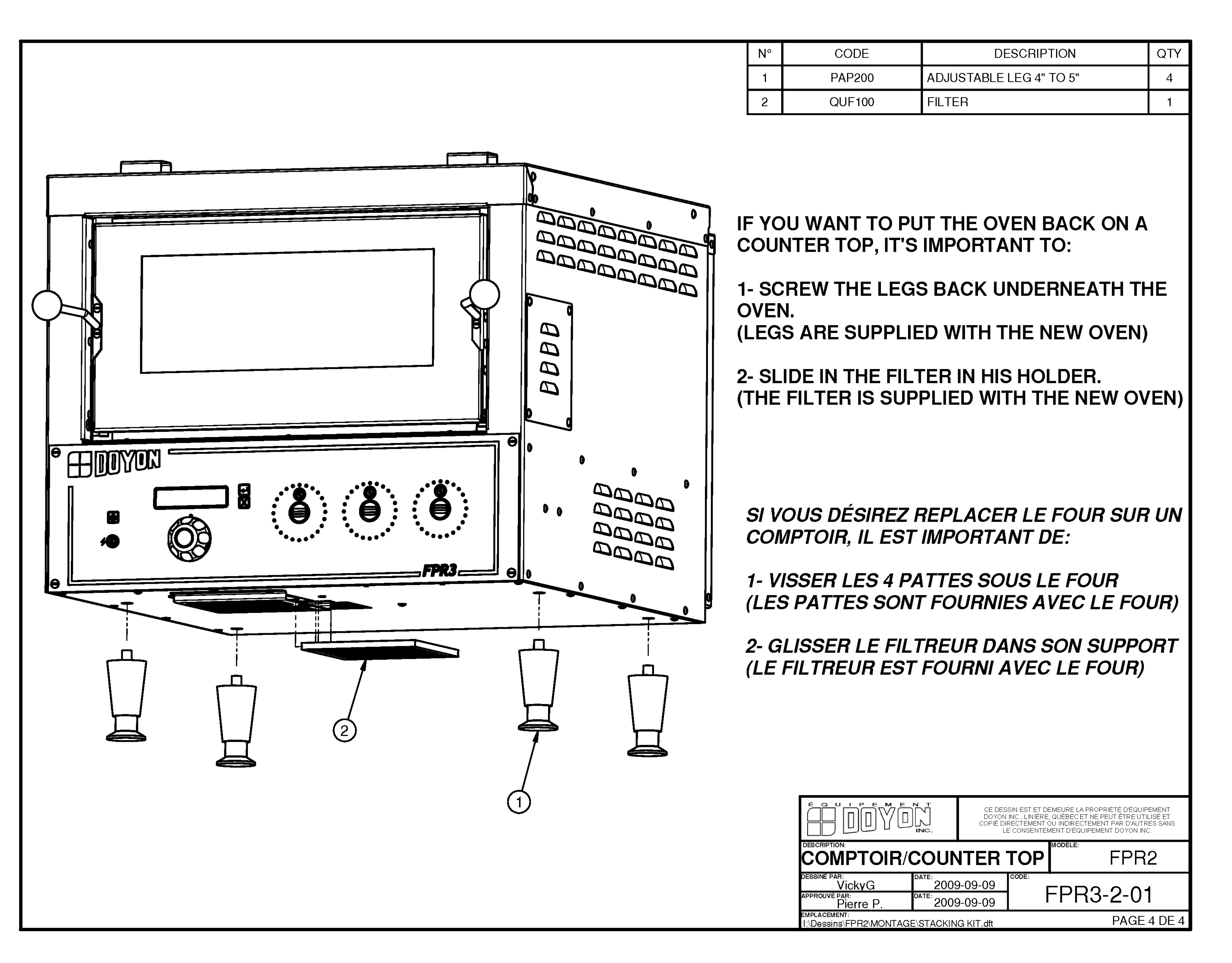
INSTALL THE TOP OVEN ON THE STACKING KIT. USING THE 4 WASHERS AND HEX. BOLTS (INCLUDED WITH THE KIT)

INSTALLER LE FOUR DU HAUT AVEC LES 4 RONDELLES ET VIS HEXAGONALES (INCLUSES DANS L'ENSEMBLE)

ÉQUIPEMENT DOYON INC.

DESCRIPTION: ÉTAPE 03 / STEP 03
MODÈLE: FPR2
DESSINÉ PAR: VickyG — DATE: 2009-09-09
APPROUVÉ PAR: Pierre P. — DATE: 2009-09-09
CODE: FPR3-2-01
EMPLACEMENT: I:\Dessins\FPR2\MONTAGE\STACKING KIT.dft
PAGE 3 DE 4

N°	CODE	DESCRIPTION	QTY
1	PAP200	ADJUSTABLE LEG 4" TO 5"	4
2	QUF100	FILTER	1



IF YOU WANT TO PUT THE OVEN BACK ON A COUNTER TOP, IT'S IMPORTANT TO:

1- SCREW THE LEGS BACK UNDERNEATH THE OVEN.
(LEGS ARE SUPPLIED WITH THE NEW OVEN)

2- SLIDE IN THE FILTER IN HIS HOLDER.
(THE FILTER IS SUPPLIED WITH THE NEW OVEN)

SI VOUS DÉSIREZ REPLACER LE FOUR SUR UN COMPTOIR, IL EST IMPORTANT DE:

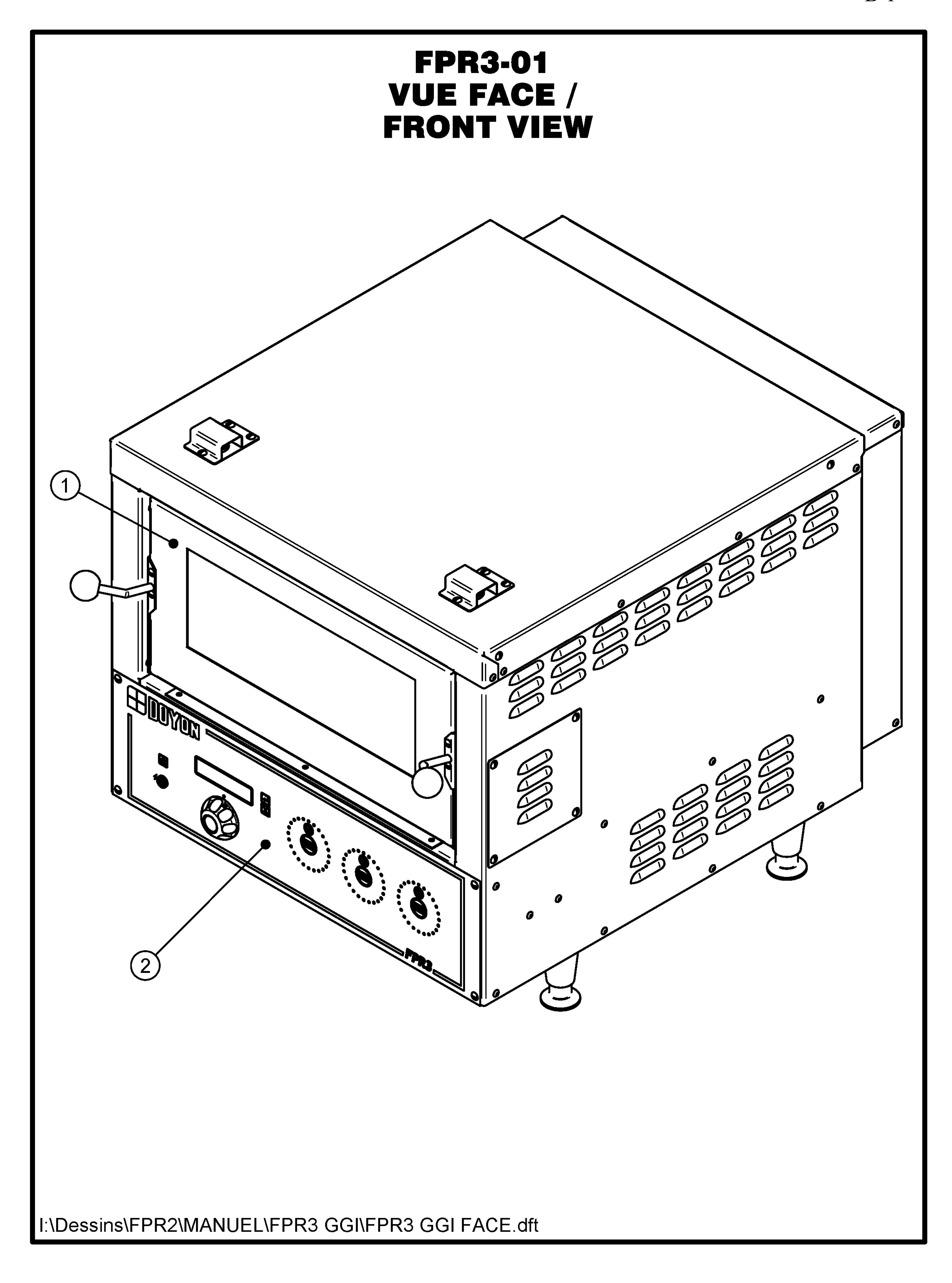
1- VISSER LES 4 PATTES SOUS LE FOUR
(LES PATTES SONT FOURNIES AVEC LE FOUR)

2- GLISSER LE FILTREUR DANS SON SUPPORT
(LE FILTREUR EST FOURNI AVEC LE FOUR)

ÉQUIPEMENT DOYON INC.

DESCRIPTION: COMPTOIR/COUNTER TOP
MODÈLE: FPR2
DESSINÉ PAR: VickyG — DATE: 2009-09-09
APPROUVÉ PAR: Pierre P. — DATE: 2009-09-09
CODE: FPR3-2-01
EMPLACEMENT: I:\Dessins\FPR2\MONTAGE\STACKING KIT.dft

SECTION B:
COMPONENT PARTS / *PIÈCES COMPOSANTES*


FPR3-01
VUE FACE /
FRONT VIEW
1
2
DOYON
FPR3
I:\Dessins\FPR2\MANUEL\FPR3 GGI\FPR3 GGI FACE.dft

Item	Part Number	Description	Quantity
1	P1021F	OVEN DOOR 21 1/8" X 10 1/2"	1
2	*50009029*	CONTROL PANEL GGI FOR FPR	1

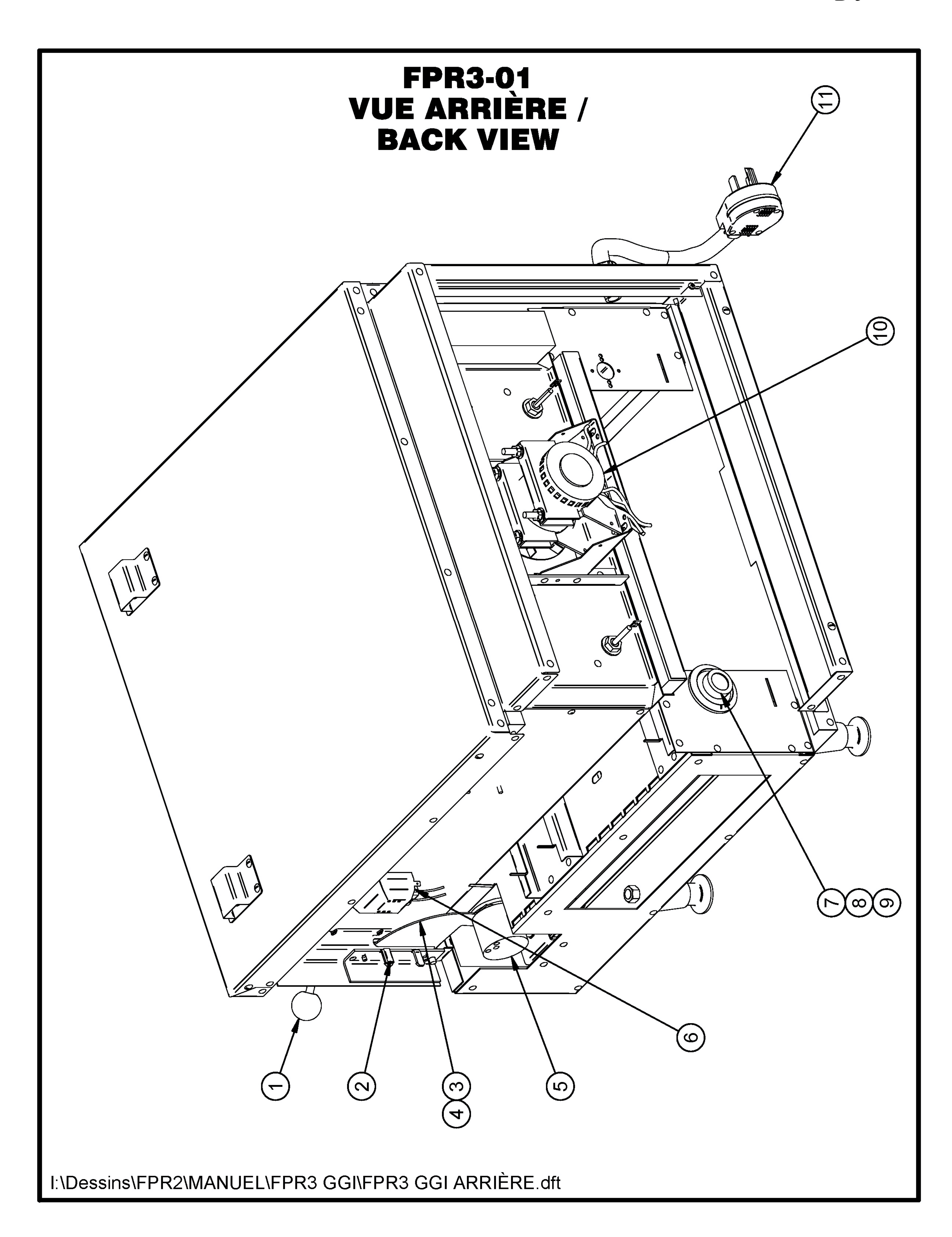
Item	*Numéro Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	*P1021F*	*PORTE* 21 1/8" X 10 1/2"	*1*
2	*50009029*	*PANNEAU DE CONTROL GGI POUR FPR*	*1*

FPR3-01
DEVANT INTÉRIEUR / INTERIOR FRONT

I:\Dessins\FPR2\MANUEL\FPR3 GGI\FPR3 GGI DEVANT INT.dft

Item	Part Number	Description	Quantity
1	ELM761	COOLING FAN 220V 50/60HZ	1
2	QUF100	FILTER	1
3	ELM936	GEARBOX 230V 50/60Hz	1
4	ELM400	ROLLER LEVER SWITCH	1
5	ELM570	15A MICRO SWITCH FOR DOOR	1
6	50087003	TEFLON SPACER FOR FPR	2
7	50087070	19" BOTTOM SHELF	1
8	50087011	INFERIOR SHELF SUPPORT POST FOR FPR3	3
9	ELT532	TYPE K THERMOCOUPLE	1
10	50087060	19" TOP SHELF	2
11	50087012	TOP SHELF SUPPORT POST FOR FPR3	3

Item	*Numéro Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	*ELM761*	*VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 220V 50/60HZ*	*1*
2	*QUF100*	*FILTRE*	*1*
3	*ELM936*	*RÉDUCTEUR DE VITESSE*	*1*
4	*ELM400*	*INTERRUPTEUR À ROULEAU*	*1*
5	*ELM570*	*MICRO INTERRUPTEUR 15A (PORTE)*	*1*
6	*50087003*	*ESPACEUR EN TEFLON POUR FPR*	*2*
7	*50087070*	*PLATEAU DU BAS 19"*	*1*
8	*50087011*	*ESPACEUR DE PLATEAU DU BAS POUR FPR3*	*3*
9	*ELT532*	*THERMOCOUPLE TYPE K*	*1*
10	*50087060*	*PLATEAU DU HAUT 19"*	*2*
11	*50087012*	*ESPACEUR PLATEAU HAUT FPR3*	*3*


FPR3-01
VUE ARRIÈRE /
BACK VIEW
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
I:\Dessins\FPR2\MANUEL\FPR3 GGI\FPR3 GGI ARRIÈRE.dft

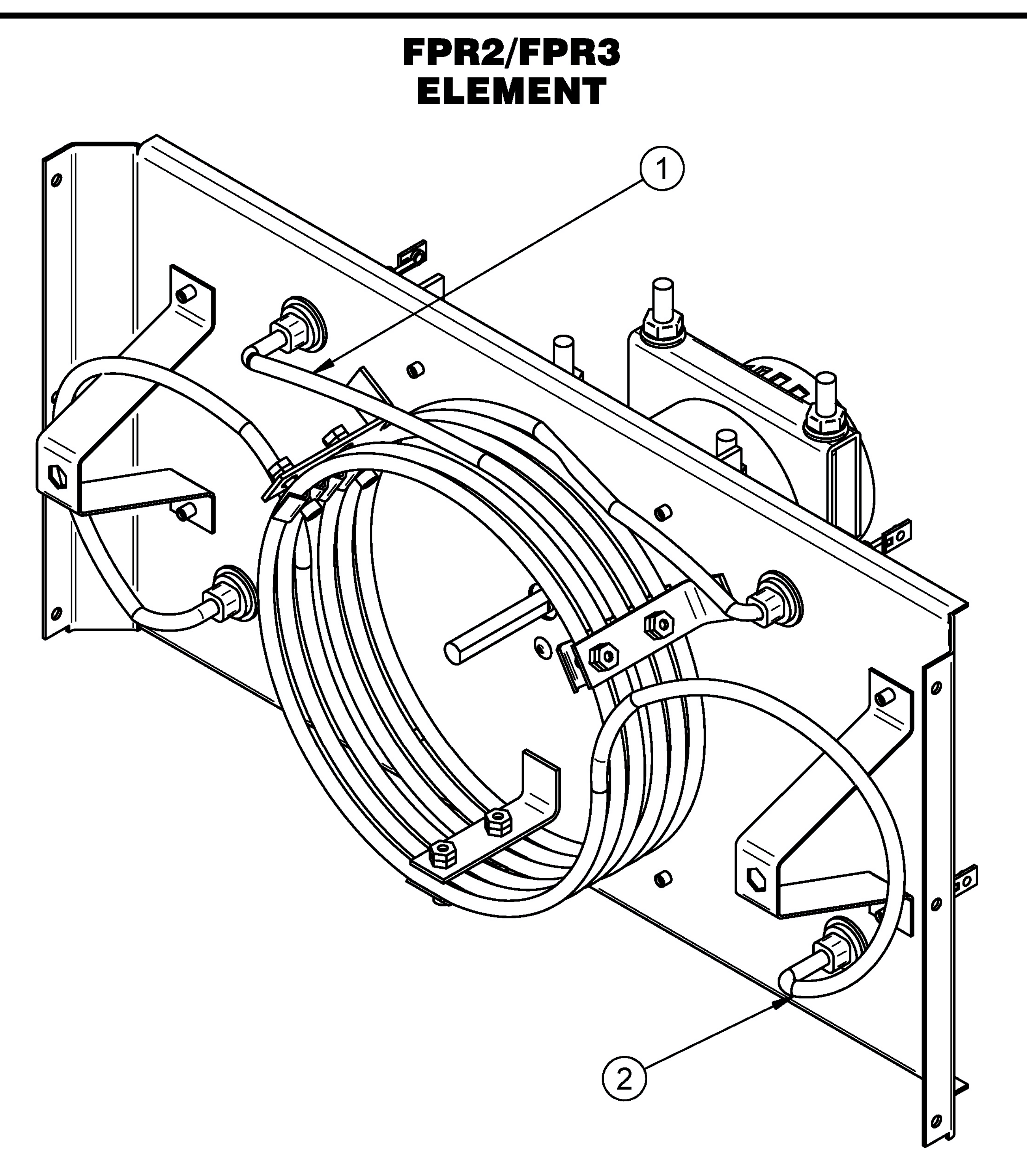
Item	Part Number	Description	Quantity
1	QUB600	BLACK KNOB FOR OVEN DOOR HANDLE	2
2	40000030	3/4" SHOCK ABSORBER FOR DOOR WEIGHT (QUE500)	2
3	GRP006A	RIGHT DOOR HANDLE OF PIZ6 & FPR	1
4	GRP006	LEFT DOOR HANDLE OF PIZ6 & FPR	1
5	50089001	COUNTERWEIGHT	2
6	ELD088	SOCKET WITH FRAME 77-708 120 VOLT	1
7	ELT681	THERMOSTAT KNOB 700°F	1
8	ELT620	THERMOSTAT BEZEL	1
9	ELT680	700° THERMOSTAT	1
10	ELM934A	MOTOR 208/240V, 11HP	1
11	ELF100	PLUG 250V 30A/ 50A (NEMA 6-50P)	1

Item	*Numéro Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	*QUB600*	*BOULE NOIRE POUR POIGNÉE DE PORTE*	*2*
2	*40000030*	*AMORTISSEUR 3/4" LG POUR PESÉE DE PORTE (QUE500)*	*2*
3	*GRP006A*	*POIGNÉE DR. ASSEMBLÉE POUR FOUR PIZ6 & FPR*	*1*
4	*GRP006*	*POIGNÉE GA. ASSEMBLÉE POUR FOUR PIZ6 & FPR*	*1*
5	*50089001*	*CONTREPOIDS*	*2*
6	*ELD088*	*SOCKET AVEC BOITIER 77-708 120 VOLT*	*1*
7	*ELT681*	*BOUTON DE THERMOSTAT 700°F*	*1*
8	*ELT620*	*PLAQUE DE THERMOSTAT*	*1*
9	*ELT680*	*THERMOSTAT 700°F*	*1*
10	*ELM934A*	*MOTEUR 208/240V, 11HP SHAFT COUPÉ À 3 3/4"*	*1*
11	*ELF100*	*FICHE MALE 250V 30A/ 50A (NEMA 6-50P)*	*1*

Note: As of April 2010, part ELD088 (#6) will replace parts ELD050 & ELA275.

Note: À partir d’avril 2010, la pièce ELD088 (#6) remplacera les pièces ELD050 & ELA275.

FPR2/FPR3
ELEMENT

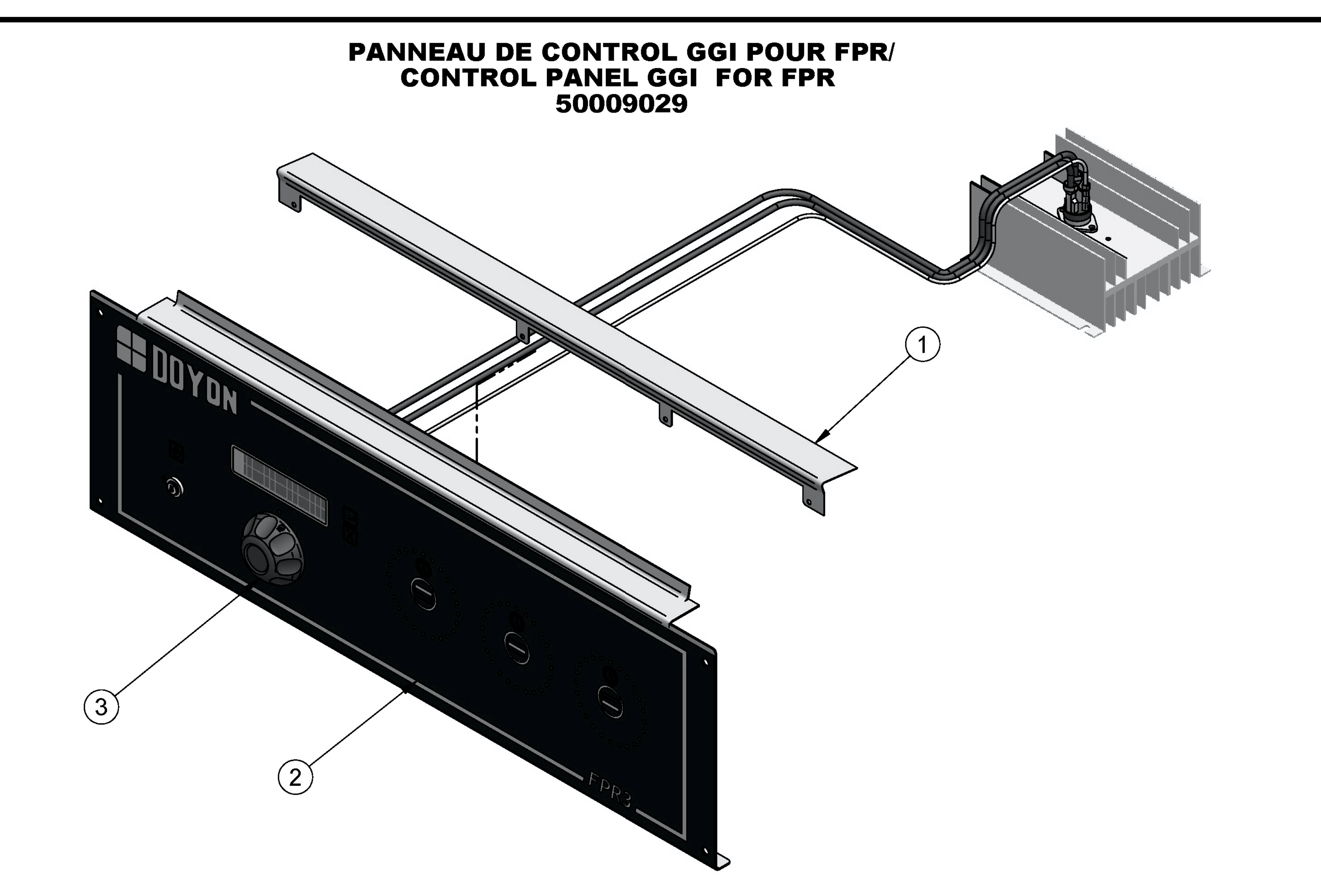


N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELE110F09	FORMED ELEMENT 208V 2500W FOR FPR2 #2	FORMED ELEMENT 208V 2500W FOR FPR2 #2	1
2	ELE110F10	FORMED ELEMENT 208V 2500W FOR FPR2 #1	FORMED ELEMENT 208V 2500W FOR FPR2 #1	1
1	ELE120F09	FORMED ELEMENT 240V 2500W FOR FPR2 #2	FORMED ELEMENT 240V 2500W FOR FPR2 #2	1
2	ELE120F10	FORMED ELEMENT 240V 2500W FOR FPR2 #1	FORMED ELEMENT 240V 2500W FOR FPR2 #1	1

I:\Dessins\FPR2\MANUEL\FPR3 GGI\FPR3 GGI ELEMENT.dft

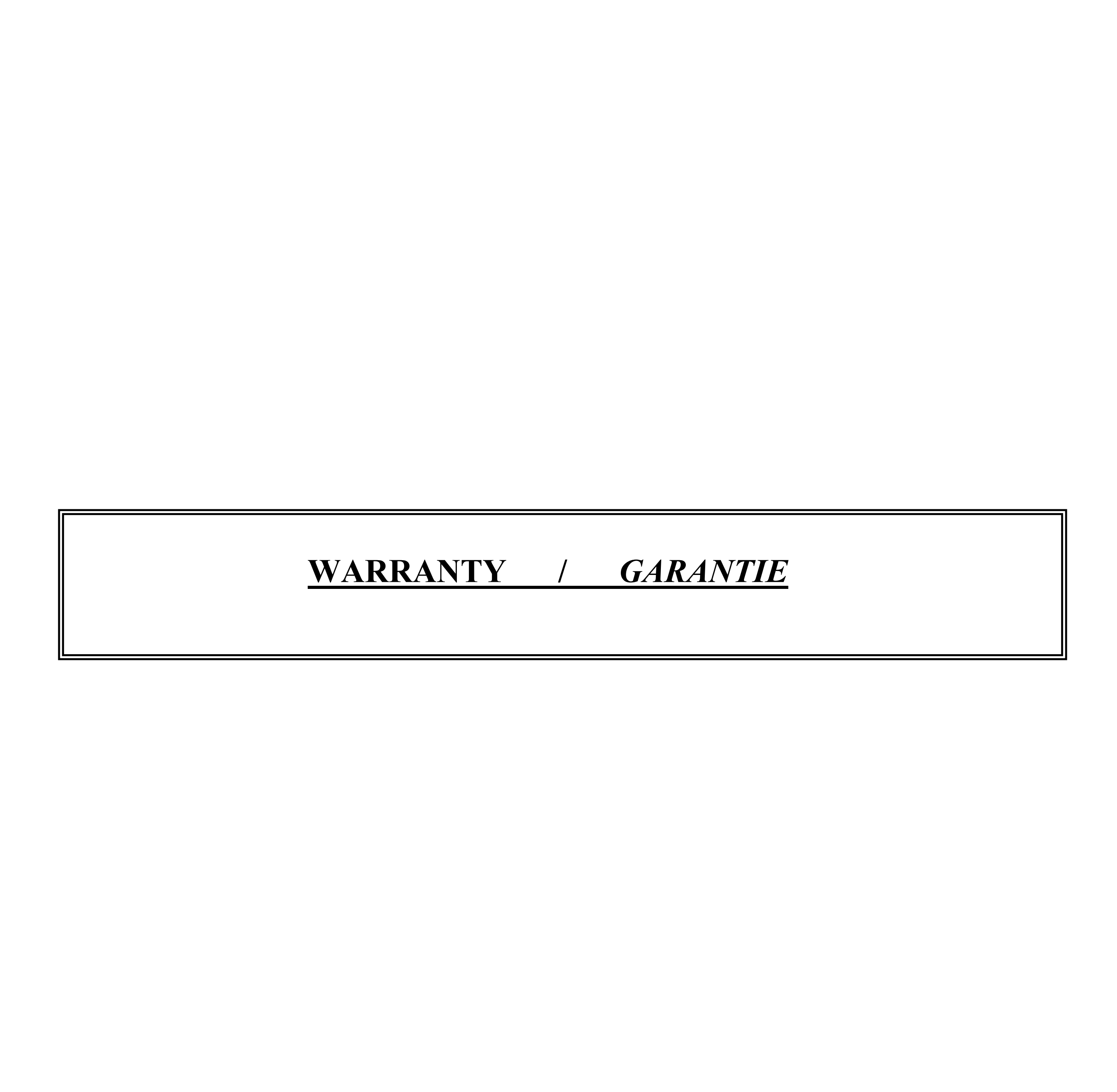
SECTION C:
CONTROL PANELS / *PANNEAUX DE CONTRÔLE*

PANNEAU DE CONTROL GGI POUR FPR/ CONTROL PANEL GGI FOR FPR 50009029



N°	CODE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	QTY
1	FPR2_0174	WATER DEFLECTOR CTRL. FPR3	DÉVIATEUR D'EAU CTRL. FPR3	1
2	ELP001	CONTROL PANEL GGI FPR3	PANNEAU DE CONTROLE GGI FPR3	1
3	ELT801	KNOB FOR LVVC CONTROL	KNOB POUR CONTROLEUR LVVC	1

I:\Dessins\PANNEAU CONTRÔLE\50009029.dft



WARRANTY / *GARANTIE*

LIMITED WARRANTY

(Continental United States Of America And Canada Only)

Doyon Equipment Inc. guarantees to the original purchaser only that its product are free of defects in material and workmanship, under normal use.

This warranty does not cover any light bulbs, thermostat calibration or defects due to or resulting from handling, abuse, misuse, nor shall it extend to any unit from which the serial number has been removed or altered, or modifications made by unauthorised service personnel or damage by flood, fire or other acts of God. Nor will this warranty apply as regards to the immersion element damaged by hard water.

The extent of the manufacturer's obligation under this warranty shall be limited to the replacement or repair of defective parts within the warranty period. The decision of the acceptance of the warranty will be made by Doyon Equipment service department, which decision will be final.

The purchaser is responsible for having the equipment properly installed, operated under normal conditions with proper supervision and to perform periodic preventive maintenance.

If any parts are proven defective during the period of one year from date of purchase, Doyon Equipment Inc. hereby guarantees to replace, without charge, F.O.B. Linière, Quebec, Canada, such part or parts.

Doyon Equipment Inc will pay the reasonable labour charges in connection with the replacement parts occurring within one year from purchase date. Travel over 50 miles, holiday or overtime charges are not covered. After one year from purchase date, all labour and transportation charges in connection with replacement parts will be the purchaser's responsibility.

Doyon Equipment Inc. does hereby exclude and shall not be liable to purchaser for any consequential or incidental damages including, but not limited to, damages to property, damages for loss of use, loss of time, loss of profits or income, resulting from any breach or warranty.

In no case, shall this warranty apply outside Canada and continental United States unless the purchaser has a written agreement from Doyon Equipment Inc.

GARANTIE LIMITÉE

(Pour le Canada et les États continentaux des États-Unis)

Équipement Doyon Inc. garantit ses produits à l'acheteur original, contre tout défaut de matériaux ou de fabrication, en autant qu'ils aient été utilisés de façon normale.

Cette garantie ne s'applique cependant pas sur les ampoules, les calibrations de température, tout défaut dû ou résultant d'une mauvaise manipulation, d'un emploi abusif ou d'un mauvais usage. La garantie ne s'applique pas non plus sur tout équipement dont le numéro de série aurait été enlevé ou altéré, tout produit modifié par du personnel de service non autorisé, endommagé par une inondation, un feu ou tout autre acte de Dieu, ni sur les éléments immergés endommagés par l'eau dure.

L'étendue des obligations du manufacturier, selon cette garantie, est le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses durant la période de garantie. L'acceptation de la garantie sera faite par le département de service d'Équipement Doyon Inc. Cette décision sera définitive.

L'acheteur est responsable de faire installer son équipement adéquatement, de l'opérer sous des conditions normales d'utilisation avec une bonne supervision, ainsi que d'effectuer un entretien préventif périodique.

Dans le cas où les pièces s'avéreraient défectueuses durant une période d'un an à partir de la date d'achat, Équipement Doyon Inc. s'engage à les remplacer, sans frais, F.O.B. Linière, Québec, Canada.

Équipement Doyon Inc. couvrira les frais raisonnables de main-d'œuvre reliés au remplacement des pièces, pour une période d'un an à partir de la date d'achat. Toutefois, les frais encourus pour les déplacements au-delà de 50 milles, le temps supplémentaire et les jours de congé ne sont pas couverts. Au-delà d'un an après la date d'achat, tous frais de transport et de main-d'œuvre pour le remplacement des pièces sont la responsabilité de l'acheteur.

Équipement Doyon Inc. ne se tient pas responsable envers l'acheteur pour toutes conséquences ou dommages incluant, mais non limités à, dommages à la propriété, dommages pour perte d'usage, perte de temps, perte de profits ou de revenus, provenant de tout bris de garantie.

En aucun cas, cette garantie ne s'applique à l'extérieur du continent des États-Unis d'Amérique ou du Canada, à moins que l'acheteur n'ait une entente écrite avec Équipement Doyon Inc.

ÉQUIPEMENT DOYON INC.
1255, rue Principale
Linière, Qc, Canada G0M 1J0

Tel.: 1 (418) 685-3431
Canada: 1 (800) 463-1636
US: 1 (800) 463-4273
FAX: 1 (418) 685-3948

Internet: http://www.doyon.qc.ca
e-mail: doyon@doyon.qc.ca